

Duidelijke visie van scharrelvarkenshouder Sjek Floor

'Je moet geen idealistisch beeld w

Scharrelvarkenshouder en slager Sjek Floor uit Eerbeek is al bijna dertig jaar zelfstandig ondernemer. Hij is kritisch op de Nederlandse varkenshouderij, maar heeft tegelijkertijd hart voor de sector. Zijn visie steekt hij niet onder stoelen of banken.

Om met de deur in huis te vallen: hoe denk je als scharrelvarkenshouder over megastallen?

"In Nederland is wat mij betreft geen plaats voor megastallen. Daarvoor moet je in Oost-Duitsland, Roemenië of Bulgarije zijn, waar veel meer ruimte is. In Nederland gaan we de verkeerde kant op. We zijn één van de dichtstbevolkte landen en tevens het tweede agrarisch producerende land ter wereld. Dat strookt niet met elkaar. Ons mestprobleem wordt steeds groter en met de komst van megastallen neemt de milieubelasting alleen maar toe. Ook de ziektedruk stijgt en de natuurlijke weerstand wordt minder omdat te veel varkens te dicht op elkaar zitten."

Voor scharrelvarkenshouders is wel plaats?

"Dat zijn over het algemeen geen heel grote bedrijven. Het probleem voor hen is de beperkte afzetmarkt. Twintig jaar geleden dacht men dat er toekomst was voor dit soort bedrijven en rezen ze als paddenstoelen uit de grond. Op een gegeven moment waren er 250 onderne-



Sjek Floor: "Tegen de stroom in zwemmen is het leukste dat er is, maar je moet zorgen dat je niet verzuipt."

mers met scharrelvarkens. De consument had behoefte aan scharrelvlees. Maar uiteindelijk kóchten ze het niet omdat het te duur was. Nu zijn er nog maar zo'n twintig biologische varkenshouders over die samen slechts één procent van de totale varkensvleesomzet voor hun rekening nemen. Dus waar hebben we het eigenlijk over?"

Jij hebt als biologisch varkenshouder je dieren altijd buiten rondlopen?

"Nee, dat is een beeld dat veel consumenten hebben, maar dat is onterecht. Ook hiervoor geldt de beperkte ruimte in Nederland. Ik vind dat je de situatie niet moet idealiseren. Wij kunnen hier in Nederland geen varkens houden als wilde zwijnen, zoals in bijvoorbeeld Spanje waar elk varken één hectare ter beschikking heeft. Om de milieubelasting te beperken, heb ik mijn Spaanse scharrelvarkens ook regelmatig binnen staan waar de mest meteen in de put kan verdwijnen. Dat spaart overigens niet alleen het milieu, maar het komt ook de gezondheid van het dier zelf ten goede, want je moet contact tussen dieren en mest zoveel mogelijk vermijden. Mijn Piëtrain vleesvarkens houd ik zelfs altijd binnen."

Je hecht veel belang aan dierwelzijn als biologisch varkenshouder. Is dat terug te zien in je stallen?

"Ik werk met beddenstallen: een huisvestingsysteem met een mestrooster en scharrelgeeelte met strooisel en daarachter een door

een gordijn afgescheiden ruimte. In dit 'bed' liggen en slapen de varkens. In de stal heerst een buitenklimaat. Er wordt ruim geventileerd en niet extra verwarmd. De temperatuur blijft op peil door de productie van de eigen lichaamswarmte van de dieren. Dit systeem is wetenschappelijk onderbouwd en zorgt voor een verhoogd welzijn voor het varken. En daar voel ook ik me goed bij."

Hoe denk je over de huisvesting in gangbare stallen?

"Tja, het zijn prachtige gebouwen, schoon en hygiënisch. Maar ik zou er geen varken willen zijn. Het is een overgesimplificeerde omgeving, zoals de Engelsen dat in de vijftiger jaren al noemden. Er zit geen variatie in de leefomgeving en de varkens kunnen nauwelijks hun natuurlijke gedrag vertonen. Ik zou zo zelf geen varkens willen houden, maar als je als traditionele varkenshouder produceert voor een markt die niet meer wil betalen, kan ik me voorstellen dat je niet kunt investeren in welzijnsverhogende maatregelen. Je moet er wel een boterham aan over houden."

Dat lukt jou als biologische slager blijkbaar prima. Hoe doe je dat?

"Ik heb als slager zelf rechtstreeks contact met de consument en dat maakt het voor mij makkelijker om mijn vlees te verkopen. Bovendien heb ik de laatste jaren enkele keren een open dag georganiseerd op mijn boerderij. Daar komen mensen op af. Dan kunnen ze zelf bepa-



Vele Nijmegenaren vinden de weg naar de slagerij van Sjek Floor, aan de rand van de Nijmeegse binnenstad.

VARKENSHOUDERIJ

d willen creëren'

De Cerdo Iberico-varkens scharrelen op twee hectare bij de boerderij van Sjek Floor in Eerbeek.



len wat ze ervan vinden. Voor een traditionele varkenshouder is dat veel moeilijker. Uit veterinair oogpunt wil hij eigenlijk zo min mogelijk mensen op zijn bedrijf. De hekken om de stallen zijn steeds hoger geworden door de toegenomen ziektedruk. Daar heeft overigens niet iedere varkenshouder een goed gevoel bij, want daardoor kom je als varkenshouder in conflict met de maatschappij die niet meer weet wat zich achter die muren afspeelt. Dat komt het imago van de sector zeker niet ten goede. Varkenshouders hebben het mede daardoor moeilijk en dat doet me absoluut pijn."

Ook supermarktketens als Albert Heijn hebben tegenwoordig scharrelvlees in het koelvak liggen. Heb je daar last van?

"Jazeker. Mensen gaan als het even kan toch voor one-stop-shopping. Ze willen alles in één keer in dat winkelwagentje gooien. Maar gelukkig heb ik in 29 jaar tijd een uitgebreid klantenbestand opgebouwd. Die mensen komen nog altijd naar mij voor een lekker stuk vlees. Voor de prijs hoeven ze het in ieder geval niet te laten. Bij mij betalen ze dezelfde prijs voor een stuk biologisch vlees als bij de traditionele slager voor een stuk vlees uit de bio-industrie."

Hoe kan dat?

"Omdat ik dat wil. Als ondernemer moet je niet te bang zijn. Tegen de stroom in zwemmen is het leukste dat er is, maar je moet zorgen dat je niet verzuipt. Ik heb binnen mijn bedrijfsvoering altijd gemikt op een hoge omzetsnelheid. Dat betekent dat je minder winst op een kilo vlees hoeft te maken om uiteindelijk toch hetzelfde over te houden als wanneer je met een lagere omzetsnelheid grotere winstmarges moet hanteren. Mijn winkel is daarmee toegankelijk voor iedereen: arm en rijk."

Als ondernemer moet je altijd met de tijd mee. Dat is aan jou wel besteed?

"Ja, en dat moet ook wel om de concurrentie het hoofd te kunnen bieden. Daarom ben ik onlangs ook begonnen met de verkoop van exclusief varkensvlees van het Spaanse ras Cerdo Iberico. Het was een gok om deze varkens te importeren en zelf te fokken. Je weet van tevoren niet of het aanslaat. Maar ik heb veel media-aandacht gehad. De mensen zijn enthousiast en er worden herhalingsaankopen gedaan. Het heeft absoluut goed uitgepakt." ♦

RIAN WEEMEN

OVER SJEK FLOOR

Sjek Floor (59) woont in Eerbeek en heeft daar een kleinschalige varkenshouderij waar hij zo'n vijftig vleesvarkens – een kruising van Piëtrain met Nederlands Landvarken en Groot Yorkshire – houdt in een beddenstal. In september 2007 importeerde hij vanuit Spanje 25 Cerdo Iberico-varkens die op een oppervlakte van twee hectare rondscharrelen en zeer exclusief vlees leveren. Floor heeft een slagerij in Nijmegen en een webwinkel waar hij zijn biologische vlees aan de man brengt.

De Eerbeekse ondernemer is de oudste van acht kinderen en heeft van jongs af aan meegewerkt in de twee slagerijen van zijn ouders in Utrecht. Hij studeerde aan Universiteit Nyenrode en heeft zijn studie in Amerika voltooid. Vervolgens werkte hij vijf jaren in de paardenwereld – "paarden zijn mijn grootste hobby" – en daarna ging hij voor een periode van vijf jaar aan de slag binnen het managementteam van de slagersafdeling van Albert Heijn. In 1979 startte hij zijn eigen slagerij in Nijmegen. Naast het Spaanse varkensvlees levert hij ondermeer Volwaardkip en biologisch rund- en lamsvlees uit Schotland.